



# LA MÉDITERRANÉE COMME INSPIRATION

Ses jardins luxuriants, son azur infini, ses hauteurs saisissantes.

Inspiré par la nature qui l'entoure, le chef Mauro Colagreco et ses équipes vous invitent à (re)découvrir la Méditerranée, à savourer son terroir riche et solaire à travers une proposition créative, poétique et sensible.

En perpétuel mouvement, les menus proposés sont élaborés au rythme des saisons, des retours de pêche et des récoltes de nos producteurs locaux.

*Veillez noter que les menus suivants sont susceptibles d'évoluer au fil des saisons, des arrivages et des inspirations du Chef.*

# PRINTEMPS

Menu en 3 rencontres

130

*Continuellement inspiré par les saisons qui l'entourent, le Chef Mauro Colagreco vous invite à savourer avec gourmandise un printemps au bord de la Méditerranée.*

Asperges du pays

Tarte aux asperges et lard de Colonnata, sabayon marbré à l'ail des ours et vin jaune, morille du pays.

—

Canard de Challans

En deux façons

Laqué au miel et épices, blette farcie au citron Meyer et olives, jus de canard garni, fregola sardes.

Farci dans des raviolis casoncelli frais, consommé aux blettes et olives taggiasches.

—

Chariot de fromages

(supplément 25 euros)

—

Fraises de Provence

Fraises et fenouil confits, gelée et crème glacée à la verveine.

# RÉCIFS

Accords mets et vins en 3 verres • 8cl

65

Liste des allergènes pouvant être présents : gluten, crustacés, œufs, arachides, soja, produits laitiers, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, crustacés, mollusques.

—

Prix nets en Euros. TVA et service inclus. Boissons non comprises.

Viande née, élevée et abattue en France.

